

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Samoussas de pommes de terre de primeur aux épices

Pour 4 personnes

Préparation : 40 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients :

500 g de pommes de terre de primeur
10 feuilles de brick
1 gousse d'ail hachée
1 càc de cumin en poudre
1 càc de curcuma
1/2 càc de piment en poudre
1/2 càc de gingembre en poudre
3 càs d'huile d'olive
Sel

Préparation :

Rincez les pommes de terre de primeur à l'eau claire et disposez-les dans un panier à vapeur et faites-les cuire 20 minutes à la vapeur.

Coupez les pommes de terre de primeur en dés et mettez-les dans un saladier.

Ajoutez l'huile d'olive, le cumin, le gingembre, le piment, le curcuma, l'ail haché et le sel. Mélangez.

Façonnez les samoussas en triangle : Coupez la feuille de brick en deux.

Prenez 1/2 feuille dans le sens de la longueur, rabattez les côtés vers le centre pour obtenir une bande rectangulaire, placez une cuillère à soupe de farce à la pomme de terre à l'une des extrémités puis repliez pour former un triangle en veillant à bien enfermer la farce. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la farce.

Cuisson friture : Faites frire les samoussas des deux côtés dans une huile bien chaude.

Cuisson au four : Badigeonnez les samoussas de beurre fondu.

Préchauffez le four à 200°C.

Mettez les bricks dans le four et laissez cuire 10 minutes en les retournant à mi-cuisson pour avoir une couleur dorée sur les deux faces.